

Rotgipfler selection 2024

selection · Thermenregion DAC · Qualitätswein

TROCKEN · WEISS

Ried am Tiefenweg | Leobersdorf

„Kräftige Balance, reife Steinobstnoten.“

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	13,9 % vol
Restzucker	7,6 g/l (trocken)
Säure	5,7 g/l
KMW	21,5 °KMW
Lese	11.09.2024
Brennwert	345 kJ / 82 kcal / 100 ml
Prüfnummer	N 20329/25

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter	EAN 9120082712637
0,375 Liter	EAN 9120082712712
6er Karton	EAN 9120082712750



AUSZEICHNUNGEN

- 🏆 DAC Trophy Thermenregion 2025
- 🥇 Gold NÖ 3. Platz
- 🥇 Gold Thermenregion
- 🏆 Salonwein 2026
- 🏆 Sieger Biosphärenpark Wienerwald DER WEIN 2026
- Finalist NÖ 2026
- 🥇 Gold Prämierungsweinkost Thermenregion 2026 (2. Platz)

WEINBEREITUNG · LINIE SELECTION

95 Prozent unserer Trauben kommen von Hand. Der Rebler zupft die Beeren ab, statt sie zu dreschen, eine Schlauchpumpe bringt die Maische ohne Quetschen in die Presse.

Statt den Most zu schwefeln, arbeiten wir mit Mosthefen. Die gesamte Maische läuft durch einen Rohrwärmetauscher auf unter 15 °C — kühl genug, um sie vier bis zwölf Stunden stehen zu lassen. Nach der Presse rühren wir den Most sechs Stunden lang immer wieder auf.

Geschönt wird mit reinem Kartoffelprotein: Unser Keller arbeitet zu hundert Prozent vegan. Wir flotieren nicht, sondern lassen alles im Kühlraum absetzen.

Vergoren wird mit einer einzigen neutralen Sektheefe, die wir zu Erntebeginn ansetzen und dann von Tank zu Tank weitergeben. Sie ist neutral, damit man den Weingarten schmeckt und nicht sie.

Etwa die Hälfte reift im Holzfass (500 Liter), die andere Hälfte im Stahltank. Der Stahlanteil behält die Apfelsäure und damit die Frische; der Holzanteil durchläuft über den Winter den biologischen Säureabbau. Im Sommer werden beide Teile verschnitten — das ergibt die Balance zwischen Apfel- und Milchsäure.

Aus den Fässern kommen diese Weine meist Ende Juli, gefüllt wird Ende August.

